



「ハロウィンのおきやくさま」

レオ・ランドリー/さく 木坂 涼/訳
光村教育図書

10月最後の日。おばけのオリバーは、朝からハロウィンパーティーの準備で大忙し。夜になると、「トントントン」とドアをたたく音がして、オリバーの家に次々とお客さまがやってきます。でもそこには見知らぬお客さまもいて…?楽しいハロウィンの夜を描いた絵本です。



「きのこのこのこふしぎのこ」

ひさかたチャイルド

シイタケ、シメジ、エリンギ、ナメコ…おいしいキノコたちは、いったいどうやって育つのでしょうか?シイタケの成長過程を写真やイラストを交えて解説します。食卓に並ぶキノコの他に、多種多様な色や形、性質のあるキノコの仲間たちも紹介します。食育にもおすすめの科学絵本です。

おはなし会のお知らせ

中央図書館
10月のおはなし会はお休みします。
11月の図書館まつりのおはなし会をお楽しみに♪

佐織図書館
さおりブックキャットクラブおはなし会
日時：10月8日(日)午前10時～
場所：佐織公民館2階 和室

10月は、「里親月間」です

(里親を求める運動)

～子どもたちの健やかな成長のために、里親になりませんか?～

里親とは、保護者の病気、虐待などさまざまな事情によって自分の家庭で暮らせなくなった子どもたちを、子どもやその家族に必要な期間、温かい家庭的な雰囲気の中で養育してくださる方のことです。愛知県では、里親になってくださる方を募集しています。

問 愛知県海部児童・障害者相談センター
☎(25)8118

ファミサポからのお知らせ

移動事務所 ～相談、新規の登録などにご利用を～
日にち 10/ 6(金)立田北部子育て支援センター
11/16(木)佐屋児童館
11/29(水)西川端児童館
時間 午前11時～正午

※利用の予定のない方も安心のために事前に登録しておけば、いざという時もスムーズにサポートが受けられます。
※依頼会員の登録は、母子健康手帳をお持ちください。

問 市ファミリー・サポート・センター
☎(31)6677 FAX(28)5505

わくわく 給食レシピ

ヤンニョムチキン

No.67



◆ごはん◆牛乳◆ヤンニョムチキン
◆切干大根のナムル◆トック入りわかめスープ

材料(小学生・4人分)

鶏もも肉……………200g <ヤンニョムソース>
塩・こしょう……………少々 ☆にんにくチューブ……………1cm程度
米粉……………大さじ2 ☆コチュジャン……………小さじ2
小麦粉……………大さじ2 ☆ケチャップ……………大さじ1
揚げ油……………適量 ☆しょうゆ……………小さじ1
☆砂糖……………大さじ1
☆ごま油……………小さじ2

作り方

- 1 鶏肉をひと口大に切り、塩・こしょうで下味をつけておく。
- 2 米粉と小麦粉を混ぜ合わせておく。
- 3 ①の鶏肉に②の粉をつけて、170度の油で、約5～6分揚げろ。
- 4 ☆の調味料を大きめのボウルに混ぜ合わせてヤンニョムソースを作っておく。(給食では、ソースを一度加熱して作りました)
- 5 ③の鶏肉を、④のボウルに入れて混ぜ合わせる。

食育ポイント♪

- ・ 韓国料理で合わせ調味料のことを「ヤンニョム」と呼びます。
- ・ コチュジャンを使った、子どもでも食べやすい甘辛い味です。

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)



子ども達の様子、声

- ・ ピリ辛でおいしかったし、ごはんがすすんだ。
- ・ 見た目が辛そうだったけど、食べてみると甘めで食べやすかった。

